

Vroegop-Windig, GRO en La Place

winnen eerste Horecava 2011 Duurzaamheidsaward

Vandaag 10 januari heeft het duurzame project, waarbij koffiedik wordt hergebruikt voor de teelt van oesterzwammen, van Vroegop-Windig, GRO en La Place de eerste Horecava 2011 Duurzaamheidsaward gewonnen. De jury heeft deze nieuwe award in het leven geroepen om het groeiend aantal duurzame innovaties te belonen.

De jury

Tijdens de officiële opening van de Horecava maakte de jury de winnaars bekend voor de beste innovaties in de branche. Van de 150 verrassende, hoogwaardige producten en concepten waren zeventien innovaties genomineerd, waaronder het duurzame project van Vroegop-Windig, GRO en La Place. Criteria waarop de jury heeft beoordeeld zijn; innovatief karakter, omzet - of margeverhoging, kwaliteitsverbetering, kostenverlaging, efficiënter of veiliger werken. De jury over het winnende duurzame project van Vroegop-Windig, GRO en La Place: "Geweldig voorbeeld van duurzaamheid."

Bram Vroegop, directeur Vroegop-Windig: "De enige manier om stappen te maken in duurzaamheid is samenwerken binnen de keten. Dat moet je niet alleen roepen, maar ook durven doen! Deze samenwerking is daar een goed voorbeeld van en wij zijn trots dat wij hier een aandeel in kunnen leveren. Wij leveren verse producten af en nemen de basis voor een vers product mee terug, een optimale inzet van het transport!"

De drie initiatiefnemers van het project zijn zeer blij met het resultaat. Jan Willem Bosman, GRO: "Dit is een mooie erkenning van ons innovatieve project, waarbij maar weer eens blijkt dat restproducten een prachtige basis kunnen zijn voor meer nieuwe producten. Van koffie tot paddenstoel! En ze smaken heerlijk."

Walter Seib, directeur La Place: "We zijn trots dat we samen met onze partners GRO en Vroegop-Windig deze nieuwe award hebben gewonnen. Het winnen van de award is een mooie waardering voor een innovatief project. Hopelijk zullen vele ondernemers dit initiatief volgen. La Place is continu bezig om verantwoord en duurzaam door te voeren in gerechten en productie. We zijn constant aan het zoeken naar nieuwe mogelijkheden en in dit project hebben we de perfecte partners gevonden om het uit te voeren."

Het winnende duurzame project

Vroegop-Windig, GRO en La Place zijn sinds juli een samenwerking aangegaan voor het hergebruiken van koffiedik van de restaurants van La Place. Koffiedik blijkt een goede voedingsbodem te zijn voor de kweek van oesterzwammen. De restaurants van La Place verzamelen het koffiedik in afsluitbare plastic emmers die Vroegop-Windig retour neemt als zij hun

eigen versproducten afleveren. Het koffiedik wordt door GRO gebruikt als voedingsbodem voor de kweek van paddenstoelen. Vroegop-Windig neemt de oogst weer mee en La Place verwerkt de oesterzwammen in vele gerechten. Het project zorgt voor een duurzame teelt van paddenstoelen en voor hergebruik van 220 ton koffieafval op jaarbasis bij La Place. Tevens wordt optimaal gebruik gemaakt van de logistiek: er worden geen extra kilometers gereden.

Noot voor redactie, niet voor publicatie:

Voor meer informatie of beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

Vroegop-Windig

Paul Fischer

020- 606 18 18

www.vroegop.nl

paul.fischer@vroegop.nl

GRO Holland

Jan Willem Bosman Jansen

072- 507 22 33

www.gro-holland.com

janwillen@gro-holland.com

La Place

Sandy Perquin

020- 59 59 460

www.laplace.nl

publicrelations@vd.nl